

4,90
€

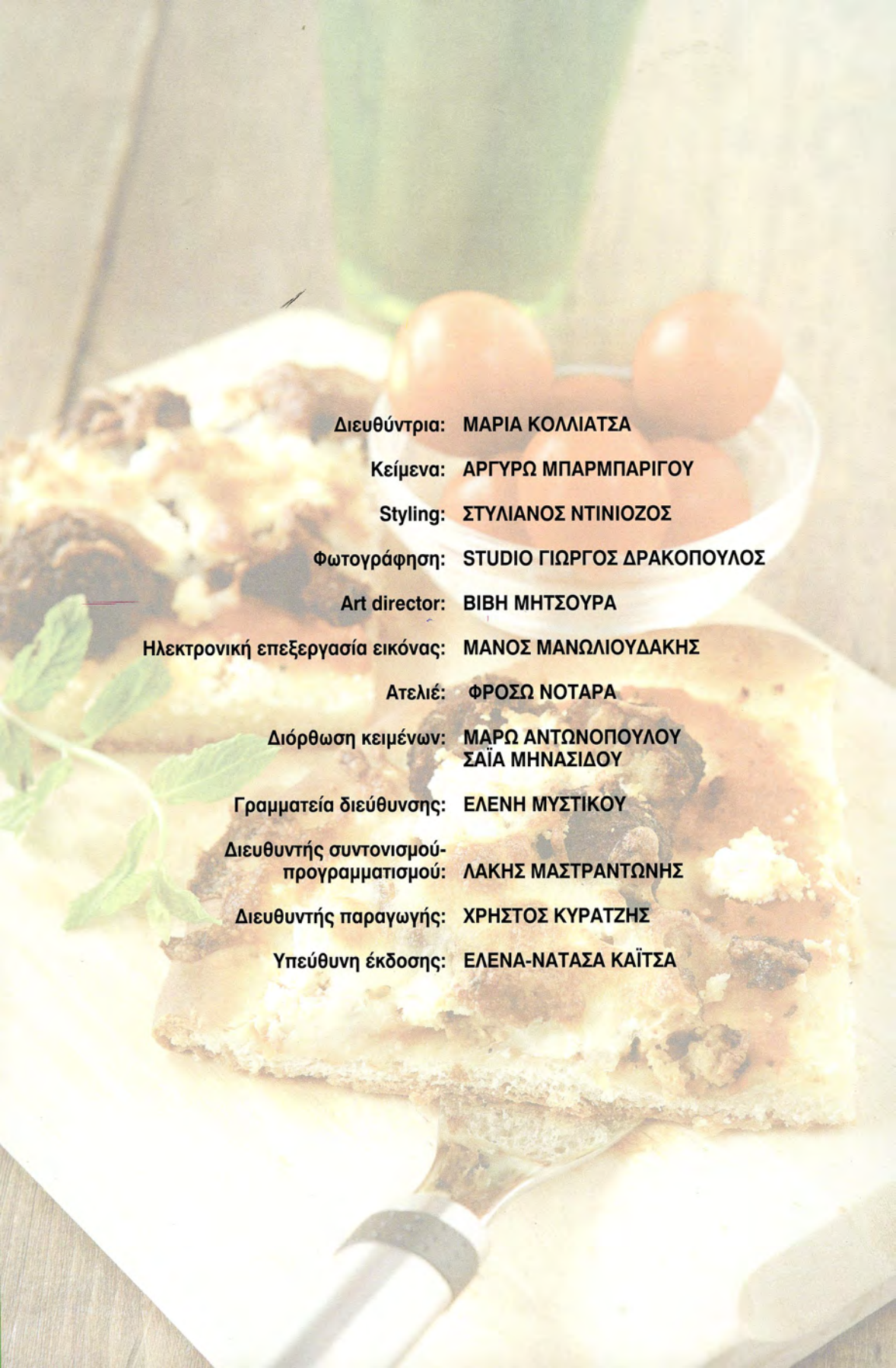


ΑΡΓΥΡΩ
ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Οι συνταγές μου ΕΜΠΙΣΤΕΥΤΙΚΑ

Πίτσες





Διευθύντρια: ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΛΙΑΤΣΑ

Κείμενα: ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΑΡΜΠΑΡΙΓΟΥ

Styling: ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΝΤΙΝΙΟΖΟΣ

Φωτογράφιση: STUDIO ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Art director: ΒΙΒΗ ΜΗΤΣΟΥΡΑ

Ηλεκτρονική επεξεργασία εικόνας: ΜΑΝΟΣ ΜΑΝΩΛΙΟΥΔΑΚΗΣ

Ατελιέ: ΦΡΟΣΩ ΝΟΤΑΡΑ

**Διόρθωση κειμένων: ΜΑΡΩ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ
ΣΑΪΑ ΜΗΝΑΣΙΔΟΥ**

Γραμματεία διεύθυνσης: ΕΛΕΝΗ ΜΥΣΤΙΚΟΥ

**Διευθυντής συντονισμού-
προγραμματισμού: ΛΑΚΗΣ ΜΑΣΤΡΑΝΤΩΝΗΣ**

Διευθυντής παραγωγής: ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΥΡΑΤΖΗΣ

Υπεύθυνη έκδοσης: ΕΛΕΝΑ-ΝΑΤΑΣΑ ΚΑΪΤΣΑ

Πίτσες

Γενικές οδηγίες



Η πίτσα είναι ίσως το πιο αγαπημένο πρόχειρο φαγητό μικρών και μεγάλων. Το ατού της είναι ότι μπορούμε να τη φτιάξουμε με ό,τι υπάρχει στο ψυγείο. Ακόμα και το χθεσινό ή μεσημεριανό περίσσευμα, π.χ. κεφτεδάκια, ρολό κρέατος ή κοτόπουλο, μπορεί να αξιοποιηθεί ανάλογα με τη φαντασία σας και να γίνει μια τραγανή, μυρωδάτη πίτσα. Μπορείτε να φτιάξετε τη βασική σάλτσα ντομάτας για να στρώσετε την πίτσα ή να χρησιμοποιήσετε λίγη σάλτσα από κοκκινιστό που μαγειρέψατε ή σάλτσα κιμά που έμεινε ή αυτοσχέδια κρύα σάλτσα όπως σας τη δίνω στη συνταγή. Αξιοποιήστε τα τυριά που υπάρχουν στο ψυγείο σας προσθέτοντας λίγη μοτσαρέλλα που λιώνει στο ψήσιμο ή φορμαέλλα ή ταλιαάνι, φέτα ή ανθότυρο κ.λπ. Όσες έχετε ξαναφτιάξει πίτσα θα πάρετε πολλή ιδέα και συνδυασμούς, όσες θα ζυμώσετε πρώτη φορά, είμαι σίγουρη πως θα τη φτιάχνετε από δω και πέρα συχνά. Γιατί για μένα η χαρά της πίτσας είναι κατά 90% το ζύωμα της βάσης. Αποφύγετε το μίξερ και ζυμώστε τα υλικά στο χέρι· η ζύμη του χεριού έχει άλλη γεύση. Χαρείτε το φούσκωμά της και πηλάστε κλασική βάση με τα δάχτυλα (πιο χοντρή και φουσκωτή) ή απλώστε πολύ τη ζύμη με πηλάστη σαν λεπτό φύλλο για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Χειμωνιάζει! Μαζευτείτε στο σπίτι και φτιάξτε πίτσα για την οικογένεια και τους φίλους. Να είστε σίγουρες πως θα γίνει ανάρπαστη. Η πίτσα είναι σαν καμβάς ζωγραφικής· ο καθένας μας προσθέτει την πινελιά που του αρέσει.

Με αγάπη,
Αργυρώ



Ατομικές πίτσες με ζαμπόν, παρμεζάνα και ρόκα

Ετοιμάστε αυτές τις υπέροχες και πανεύκολες ατομικές πίτσες, και απολαύστε τες παρέα με τους φίλους σας. Το βέβαιο είναι ότι θα αρέσουν πολύ!

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 4 φέτες ζαμπόν
- 250 γραμμ. (2 μπαλίτσες) μοτσαρέλα, κομμένη σε φέτες
- 50 γραμμ. ρόκα
- 50 γραμμ. φλούδες παρμεζάνας



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ

12'-15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε τη ζύμη σε 4 κομμάτια. Σε αλευρωμένη επιφάνεια με τις άκρες των δακτύλων, δουλεύοντας με κυκλικές κινήσεις, ή με πλάστη για πιο λεπτό αποτέλεσμα, ανοίγουμε τα ζυμάρια σε δίσκους 15 εκ. Πασπαλίζουμε τη λαμαρίνα με καλαμποκάλευρο ή κοινό αλεύρι και τοποθετούμε τις ατομικές πίτσες. Ισομοιράζουμε τη σάλτσα,

το ζαμπόν (ή οποιοδήποτε άλλο αλλαντικό της αρεσκείας σας), τη μοτσαρέλα και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα του φούρνου για 12'-15'. Μόλις ψηθούν, τις βάζουμε σε πιάτα γαρνίροντας με τη ρόκα και τις φλούδες παρμεζάνας.



Χωριάτικη πίτσα

Πίτσα με μπέικον και αυγό

*Δύο πίτσες που σίγουρα θα κάνουν τη διαφορά στο φιλικό τραπέζι!
Η πρώτη για τους λάτρεις των παραδοσιακών γεύσεων και η δεύτερη
για εκείνους που αγαπούν τα αυγά. Δοκιμάστε τις!*

ΥΛΙΚΑ

Για τη χωριάτικη πίτσα

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 1 μπάλα μοτσαρέλα (125 γραμμ.)
- 1½ φλ. τσαγιού κυβάκια φέτας
- 1 χωριάτικο λουκάνικο κομμένο σε λεπτές φέτες
- 4 ασπρομανιτάρια κομμένα σε φέτες
- 1/2 φλ. τσαγιού ελιές ψιλοκομμένες
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κρεμμύδι ξερό, κομμένο σε φέτες

ΚΟΜΜΑΤΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ
15'-20'

Για την πίτσα με μπέικον και αυγό

- 1/2 δόση για πίτσα
- 1 φλ. τσαγιού πικάντικη σάλτσα ντομάτας (ή βασική)
- 150 γραμμ. ανθότυρο σε τρίμματα
- 4 φέτες μπέικον ψιλοκομμένες
- 4 αυγά
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΚΟΜΜΑΤΑ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ
15'-20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη χωριάτικη πίτσα: Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό δίσκο 35 εκ., πάχους 0,5 εκ. Την απλώνουμε σε λαμαρίνα ή ταψάκι. Αν θέλουμε, πασπαλίζουμε το ταψάκι με λίγο καλαμποκάλευρο για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Απλώνουμε τη σάλτσα στη ζύμη αφήνοντας κενό 1 εκ. γύρω γύρω. Πασπαλίζουμε τα τυριά, αφού έχουμε κόψει τη μοτσαρέλα σε φέτες. Στρώνουμε τις φέτες του λουκάνικου, ταμανιτάρια, τις ελιές. Τέλος, στρώνουμε τις ροδέλες κρεμμυδιού και την πιπεριά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα του φούρνου για 15'-20' περίπου, μέχρι να ροδίσει η πίτσα.

Για την πίτσα με μπέικον και αυγό: Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο ή την απλώνουμε με τα δάχτυλα. Τη στρώνουμε σε λαμαρίνα πασπαλισμένη με λίγο αλεύρι. Απλώνουμε τη σάλτσα ντομάτας αφήνοντας κενό γύρω γύρω 1 εκ. Πασπαλίζουμε με τα τυριά. Σκορπίζουμε το ψιλοκομμένο μπέικον και σπάμε τα αυγά (όπως αυγά μάτια) πάνω στην πίτσα. Αλατίζουμε ελαφρά και τρίβουμε πιπέρι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις και ψήνουμε την πίτσα για περίπου 15'-20', τα 15' στην τελευταία σχάρα, μέχρι να ψηθεί η ζύμη και να κάνουν σώμα (να σφίξουν) τα αυγά.



Πίτσα με μελιτζάνα, προσούτο και βασιλικό

Η μελιτζάνα, όπως πολλές φορές σας έχω πει, είναι το αγαπημένο μου υλικό. Δεν θα μπορούσε λοιπόν να λείπει από τις συνταγές μου για πίτσα. Ετοιμάστε την και θα με θυμηθείτε!

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 2 ντομάτες ψιλοκομμένες
- 1 μελιτζάνα κομμένη σε καρέ (μικρά)
- 1 κρεμμύδι κομμένο σε καρέ (μικρά)
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 φλ. τρίμματα φέτας
- 1½ φλ. τσαγιού τριμμένη μοτσαρέλα
- 6 φέτες προσούτο
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λίγο καλαμποκάλευρο



ΚΟΜΜΑΤΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ

15'-20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο ελαιόλαδο σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5', ίσα να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε τις μελιτζάνες και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5' να μαραθούν. Προσθέτουμε τις ντομάτες και βράζουμε σε δυνατή φωτιά 7'-8' μέχρι να (πιει) απορροφηθούν όλα τα υγρά. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε το βασιλικό. Αφήνουμε λίγο να

κρυώσει. Πασπαλίζουμε με το αλεύρι το ταψάκι. Απλώνουμε επάνω τη ζύμη. Στρώνουμε τη σάλτσα μελιτζάνας. Πασπαλίζουμε με τη φέτα και τη μοτσαρέλα. Ψήνουμε την πίτσα για 15'-20' στους 230°C πάνω κάτω στις αντιστάσεις. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο, γαρνίρουμε με το προσούτο.



Πίτσα με ζαμπόν και πεπερόνι Καλτσόνε με κιμά και βραστό αυγό

Πικάντικη πίτσα, χάρη στο πεπερόνι, ή καλτσόνε με κιμά. Όποια συνταγή και να κάνετε θα είναι υπέροχη! Στο καλτσόνε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σάλτσα κιμά που σας έχει περισσέψει από το χθεσινό τραπέζι.

ΥΛΙΚΑ

Για την πίτσα με ζαμπόν και πεπερόνι

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 6 φέτες ζαμπόν
- 12 φέτες πεπερόνι (πικάντικο αλλαντικό)
- 125 γραμμ. μοτσαρέλα, 1 μπάλα κομμένη σε λεπτές φέτες
- 150 γραμμ. έμενταλ τριμμένο
- 1 πιπεριά πράσινη



Για το καλτσόνε με κιμά και βραστό αυγό

- 1/2 δόση για πίτσα
- 1 φλ. σάλτσα κιμά που περισσεύει από το χθεσινό τραπέζι
- 2 αυγά βρασμένα (σφιχτά)
- 1 φλ. τσαγιού τρίμματα φέτας
- 1 φλ. τσαγιού γραβιέρα τριμμένη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την πίτσα με ζαμπόν και πεπερόνι:

Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και την απλώνουμε στην αλευρωμένη λαμαρίνα. Αλείφουμε την επιφάνεια με τη σάλτσα ντομάτας. Απλώνουμε τις φέτες ζαμπόν στην πίτσα. Στρώνουμε επάνω φέτες μοτσαρέλας. Πασπαλίζουμε με το έμενταλ. Τέλος, σκορπίζουμε γύρω γύρω τις φέτες πεπερόνι και την πιπεριά. Ψήνουμε στους 230°C στις αντιστάσεις, σε καλά προθερμασμένο φούρνο, για περίπου 15'-20', στην τελευταία σχάρα του φούρνου.

Για το καλτσόνε με κιμά και βραστό αυγό:

Ανοίγουμε με τον πλάστη τη ζύμη σε δίσκο 35

εκ. Σε αλευρωμένη λαμαρίνα ή ταψάκι απλώνουμε τη ζύμη. Απλώνουμε στη μισή ζύμη τη σάλτσα κιμά (όσο πιο στεγνή γίνεται), κόβουμε τ' αυγά σε φέτες και τα στρώνουμε πάνω στη σάλτσα. Πασπαλίζουμε με τα τυριά. Διπλώνουμε τη ζύμη σε μισοφέγγαρο. Πατάμε με τα δάχτυλα την ένωση των δύο φύλλων να κλείσουν καλά. Στρίβουμε τις άκρες σε κόθρο. Αν θέλουμε, αλείφουμε το καλτσόνε με ελάχιστο γάλα. Χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια με μαχαίρι γιατί θα φουσκώσει πολύ στο φούρνο. Ψήνουμε το καλτσόνε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C για 25', μέχρι να ροδίσει καλά.



Πίτσα με κεφτεδάκια, ανθότυρο και αυγό

Αν οι μικροί μας φίλοι λατρεύουν τα κεφτεδάκια, ο συνδυασμός με την πίτσα θα τους ξετρελάνει! Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κεφτεδάκια που σας έχουν μείνει από το χθεσινό τραπέζι.

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη πίτσας
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 10 κεφτεδάκια από το χθεσινό τραπέζι
- 1 φλ. τσαγιού τριμμένη μοτσαρέλα
- 2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα
- 1 φλ. τσαγιού ανθότυρο θρυμματισμένο
- 1 αυγό χτυπημένο
- 1 κ.σ ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.σ. καλαμποκάλευρο



ΚΟΙΜΗΤΗΡΙΑ
8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
10'
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΣΜΑΤΟΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις πάνω κάτω. Πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο τη λαμαρίνα. Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο με πλάστη ή με τα δάχτυλα σε στρογγυλό ή μακρόστενο σχήμα. Σε μπουλ ανακατεύουμε το ανθότυρο, το αυγό, το βασιλικό, αλάτι και πιπέρι. Απλώνουμε τη ζύμη σε λαμαρίνα. Αλείφουμε με κουτάλι τη σάλτσα ντομά-

τας. Πασπαλίζουμε την παρμεζάνα και τη μοτσαρέλα. Κόβουμε τα κεφτεδάκια σε φέτες και τα στρώνουμε στην πίτσα. Κουταλιά κουταλιά μοιράζουμε στην πίτσα το μείγμα ανθότυρου. Ψήνουμε την πίτσα για 20' στην τελευταία σχάρα κάτω κάτω μέχρι να ψηθεί η ζύμη και να λιώσουν τα τυριά.



Τραγανή πίτσα 4 τυριά με καραμελωμένα κρεμμύδια

Μία πίτσα με ιδιαίτερη γεύση. Τόσο αλμυρή, λόγω τυριών, όσο και γλυκιά χάρη στα καραμελωμένα κρεμμύδια. Ο συνδυασμός των υλικών φέρνει την ισορροπία στον ουρανίσκο!

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 2 κ.σ. πεκορίνο τριμμένο
- 1½ φλ. τσαγιού μοτσαρέλα τριμμένη
- 1 φλ. τσαγιού φρέσκο τυρί κρέμα
- 1 φλ. τσαγιού τρίμματα φέτας
- 2 κ.σ. ανάμεικτα φρέσκα μυρωδικά, όπως βασιλικό, δεντρολίβανο κ.λ.π.

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

- 2 κρεμμύδια ξερά κόκκινα, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ξίδι μπαλσάμικο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1 κ.σ. καλαμποκάλευρο



ΚΟΜΜΑΤΙΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Με τα δάχτυλα τεντώνοντας ή με τον πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη σε δίσκο ή σε μακρόστενο σχήμα. Πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο τη λαμαρίνα. Απλώνουμε τη ζύμη και ψήνουμε σε δυνατό γκριλ για 3' να ροδίσει. Γυρίζουμε τη βάση της ζύμης από την άλλη πλευρά και ψήνουμε στο γκριλ για επιπλέον 3' να ροδίσει. Πασπαλίζουμε με το πεκορίνο. Σε μπολ αναμειγνύουμε τη μοτσαρέλα, το τυρί κρέμα, τα μυρωδικά και τρίβουμε πιπέρι. Ανακατεύουμε και με κουτάλι το μοιράζουμε στην πίτσα. Τέλος πασπαλίζουμε

με τρίμματα φέτας. Ξαναβάζουμε στο γκριλ μέχρι να λιώσουν τα τυριά 3'-4' περίπου. Σε αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά τα κρεμμύδια. Πασπαλίζουμε με αλάτι και ζάχαρη και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 7'-10', μέχρι να μελώσουν χωρίς να πάρουν χρώμα. Δυναμώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το ξίδι. Αφήνουμε 2' στη φωτιά να πιει το μείγμα τα υγρά του. Όταν ψηθεί η πίτσα και λιώσουν τα τυριά γαρνίρουμε με τα καραμελωμένα κρεμμύδια.



Πίτσα με προσούτο και ρόκα στο γκριλ

Εύκολη, γρήγορη και νόστιμη πίτσα. Το προσούτο και η ρόκα την κάνουν να ξεφεύγει από τα συνηθισμένα. Σερβίρετέ την αμέσως.

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1 φλ. σάλτσα ντομάτας
- 1 φλ. τσαγιού μοτσαρέλα τριμμένη
- 1 φλ. τσαγιού πικάντικη γραβιέρα
- 6 ασπρομανιτάρια μεγάλα κομμένα σε φέτες
- 6 φέτες προσούτο
- 50 γραμμ. ρόκα
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα τεντώνοντάς τη, ή με πλάστη σε λεπτό δίσκο. Την απλώνουμε σε αλευρωμένη λαμαρίνα. Την ψήνουμε σε δυνατό γκριλ για 3' από κάθε πλευρά.

Σε αντικολλητικό τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε ταμανιτάρια πασπαλίζοντας λίγο αλάτι. Ψήνουμε 2'-3', μέχρι ν' απορροφήσουν

τα υγρά τους. Απλώνουμε στην ψημένη ζύμη τη σάλτσα ντομάτας και τα ψημέναμανιτάρια. Πασπαλίζουμε με τα τυριά. Φουρνίζουμε την πίτσα στο γκριλ για 5', μέχρι να λιώσουν τα τυριά. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο, γαρνίρουμε με το προσούτο και τη ρόκα και τρίβουμε πιπέρι. Σερβίρουμε αμέσως κόβοντάς την σε 8 κομμάτια.



Πίτσα μαργαρίτα

Πίτσα λαχανικών

Από τις πιο αγαπημένες πίτσες, η μαργαρίτα είναι μια επιλογή για το πάρτι μικρών και μεγάλων. Από την άλλη, η πίτσα λαχανικών θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς.

ΥΛΙΚΑ

Για την πίτσα μαργαρίτα

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 6 ντομάτες ξεφλουδισμένες, χωρίς σπόρους
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1½ φλ. τσαγιού τριμμένη μοτσαρέλα
- 1/2 φλ. τσαγιού φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού ψιλοκομένα
- 1 κ.γλ. αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 φλ. τσαγιού παρμεζάνα τριμμένη ή κεφαλοτύρι



- 1 κ.σ. καλαμποκάλευρο για το ταψί

Για την πίτσα λαχανικών

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 1½ φλ. τσαγιού τριμμένη μοτσαρέλα
- 2 φλ. τσαγιού ανάμεικτα κίτρινα τυριά
- 6 ασπρομανιτάρια
- 1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε φέτες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την πίτσα μαργαρίτα: Κόβουμε τις αποφλοιωμένες ντομάτες σε κυβάκια και τις αφήνουμε λίγο σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν. Τις βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το ελαιόλαδο, το μισό βασιλικό και το σκόρδο. Ανακατεύουμε πολύ καλά και το αφήνουμε στην άκρη. Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης σε αλευρωμένη επιφάνεια με 35 εκ. διάμετρο. Πασπαλίζουμε τη λαμαρίνα με το καλαμποκάλευρο. Στρώνουμε μέσα το φύλλο. Απλώνουμε το μείγμα ντομάτας με κουτάλι. Πασπαλίζουμε με τη μοτσαρέλα. Σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, τοποθετούμε την πίτσα και ψήνουμε για

15'-20', μέχρι να ροδίσει καλά. Μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα και τον υπόλοιπο βασιλικό.

Για την πίτσα λαχανικών: Ανοίγουμε το φύλλο της ζύμης σε αλευρωμένη επιφάνεια με πλάστη ή με τα δάχτυλα με κυκλικές κινήσεις. Το απλώνουμε σε λαμαρίνα ή σε ταψάκι αλευρωμένο. Αλείφουμε τη ζύμη με τη σάλτσα ντομάτας. Πασπαλίζουμε με τριμμένα τυριά. Κόβουμε σε φέτες ταμανιτάρια και τ' απλώνουμε στα τυριά. Στρώνουμε από πάνω το κρεμμύδι σε φέτες και την πιπεριά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο σε αντιστάσεις στους 230°C για 15'-20' στην τελευταία σχάρα του φούρνου.



Πίτσα με μπρόκολο και τυριά, χωρίς σάλτσα

Η πιο κατάλληλη πίτσα για εκείνους που προσέχουν τη διατροφή και τη σιλουέτα τους. Αντί για μπρόκολο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κολοκυθάκια. Έτσι κι αλλιώς είναι νόστιμη!

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 150 γραμμ. ανθότυρο θρυμματισμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.σ ελαιόλαδο
- 150 γραμμ. καπνιστό τυρί τριμμένο
- 125 γραμμ. μοτσαρέλα (1 μπαλίτσα) τριμμένη
- 50 γραμμ. φλούδες παρμεζάνας
- 200 γραμμ. μπρόκολο βρασμένο (ή κολοκυθάκια)



ΚΟΜΜΑΤΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ
15'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Το μπρόκολο πρέπει να είναι κομμένο σε μικρές φούντες και βρασμένο για 5'. Το στραγγίζουμε και το αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί να αφήσει τυχόν υγρασία. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μικρό τηγάνι και αφήνουμε το σκόρδο να σοταριστεί για 2' και ν' αρωματιστεί το ελαιόλαδο. Στη συνέχεια το αφαιρούμε. Πασπαλίζουμε με καλαμποκάλευρο ή με σταρένιο αλεύρι τη λαμαρίνα. Τεντώνουμε τη ζύμη με τις άκρες των δαχτύλων μας σε δίσκο 30-35 εκ. Την τοποθετούμε στην αλευρωμένη λα-

μαρίνα. Βάζουμε το ανθότυρο σε μπολ. Το περικόβουμε με το αρωματισμένο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά. Απλώνουμε το καπνιστό τυρί και τη μοτσαρέλα στην πίτσα. Βάζουμε σε μία στρώση το μπρόκολο. Με κουτάλι εδώ κι εκεί ρίχνουμε το ανθότυρο. Ψήνουμε την πίτσα για 15' σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα του φούρνου. Μόλις ψηθεί γαρνίρουμε με τις φλούδες παρμεζάνας και σερβίρουμε.



Πίτσα με μαγειρεμένο κοτόπουλο στο τηγάνι

Άλλη μία συνταγή για να εκμεταλλευτούμε φαγητό που μας έχει περισσέψει από προηγούμενο γεύμα. Αντί για κοτόπουλο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε άλλο μαγειρεμένο κρέας.

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 δόση ζύμη για πίτσα
- 1½ φλ. τσαγιού μαγειρεμένο κοτόπουλο (βραστό, ψητό ή κοκκινιστό από το χθεσινό τραπέζι)
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 1 φλ. τσαγιού τρίμματα φέτας
- 1½ φλ. τσαγιού μοτσαρέλα τριμμένη
- 1 πιπεριά κομμένη σε λεπτές φέτες



ΚΟΜΜΑΤΙΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

20'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΤΙΜΑΤΟΣ

20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Θα χρησιμοποιήσουμε μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι 28 ή 30 εκ. το οποίο λαδώνουμε ελαφρά με λίγο ελαιόλαδο. Ψιλοκόβουμε το μαγειρεμένο κοτόπουλο ή κρέας που περίσσεψε από το χθεσινό τραπέζι. Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη σε διάμετρο μεγαλύτερη από το τηγάνι ούτως ώστε να καλύπτει τα πλαϊνά τοιχώματα και να προεξέχει. Ζεσταίνουμε το τηγάνι και απλώνουμε μέσα το φύλλο. Το αφήνουμε

για 4'-5' να σιγοψηθεί. Αλείφουμε με τη σάλτσα ντομάτας, προσθέτουμε το μαγειρεμένο και ψιλοκομμένο κοτόπουλο και πασπαλίζουμε με τα τριμμένα τυριά. Απλώνουμε τις πιπεριές και γυρίζουμε προς τα μέσα το φύλλο που προεξέχει από το τηγάνι. Ψήνουμε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C, σε πάνω κάτω αντιστάσεις, για περίπου 20', μέχρι να ροδίσει καλά. Σερβίρουμε αμέσως.



Γρήγορη πίτσα με χυλό γιαουρτιού

Ατομικές πίτσες με αραβική πίτα

Πίτσα μπορούμε να φτιάξουμε με μια οποιαδήποτε βάση. Για παράδειγμα, με ψωμί, με αραβική πίτα, με τортίγια, ακόμη και φτιάχνοντας μια γρήγορη βάση με χυλό.

ΥΛΙΚΑ

Για τη γρήγορη πίτσα με χυλό γιαουρτιού

- 200 γραμμ. (1 κεσεδάκι) στραγγιστό γιαούρτι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 αυγό
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γλ. αλάτι

Για τη γέμιση

- 1 φλ. τσαγιού ψιλοκομμένο, μαγειρεμένο κρέας ή κοτόπουλο από το χθεσινό τραπέζι
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 1/2 φλ. τσαγιού τριμμένη γραβιέρα

- 1/2 φλ. τσαγιού τριμμένο έμενταλ
- 1 φλ. τσαγιού μοτσαρέλα κομμένη σε κυβάκια
- 1 φλ. τσαγιού φρέσκα μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τις ατομικές πίτσες με αραβική πίτα

- 4 πίτες αραβικές (πίτες για σουβλάκι)
- 1 φλ. τσαγιού σάλτσα ντομάτας
- 2 φλ. τσαγιού τρίμματα φέτας
- 1/2 φλ. τσαγιού ελιές κομμένες
- 2 πιπεριές χρωματιστές
- 1 χωριάτικο λουκάνικο καθαρισμένο από το περίβλημα, κομμένο σε λεπτές φέτες

ΚΟΜΜΑΤΑ
8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
30'

ΚΟΜΜΑΤΑ
4

ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γρήγορη πίτσα με χυλό γιαουρτιού: Τοποθετούμε τα υλικά για τη βάση σε μπολ και τα χτυπάμε με μίξερ χειρός ή σύρμα για 3', μέχρι να έχουμε χυλό. Λαδώνουμε ελαφρά και πασπαλίζουμε ένα ταψάκι για πίτσα 30 εκ. . Αδειάζουμε τον χυλό και τον ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C, στις αντιστάσεις πάνω και κάτω, στην τελευταία σχάρα του φούρνου, για 10'-12', μέχρι να κάνει κρούστα και να ροδίσει ελαφρά. Απλώνουμε στην ψημένη βάση τη σάλτσα. Στρώνουμε τα τυριά τρίγύρω. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο μαγειρεμένο κρέας και γαρνίρουμε με τα μανιτάρια. Τρίβουμε πιπέρι. Ψήνουμε την πίτσα

στους 230°C στις αντιστάσεις πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα, για 15', μέχρι να λιώσουν τα τυριά και να ροδίσει το ζυμάρι.

Για τις ατομικές πίτσες με αραβική πίτα: Απλώνουμε τις πίτες στη σχάρα του φούρνου και τις ψήνουμε σε δυνατό γκριλ στην πάνω σχάρα για 3' περίπου από κάθε πλευρά. Τις βάζουμε σε λαμαρίνα. Ισομοιράζουμε τη σάλτσα ντομάτας στις βάσεις, πασπαλίζουμε με τα τρίμματα φέτας, γαρνίρουμε με το λουκάνικο, τις ελιές και τέλος με τις χρωματιστές πιπεριές. Ψήνουμε τις πίτσες σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις τελευταία σχάρα του φούρνου για 10'-12'.



Εύκολη πίτσα

Το λέει και το όνομά της, γίνεται εύκολα. Επιπλέον είναι μία κλασική πίτσα που θα λατρέψουν μικροί και μεγάλοι. Το... κακό είναι ότι τρώγεται πολύ γρήγορα και όλοι θα σας ζητούν παραπάνω!

ΥΛΙΚΑ

- 250 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 1 φλ. τσαγιού χλιαρό γάλα
- 1 κ.γλ. ξίδι
- 1 πρέζα ζάχαρη

Για τη γέμιση

- 2 ντομάτες αποφλοιωμένες, χωρίς σπόρους, ψιλοκομμένες
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1/2 κ.γλ. ρίγανη
- αλάτι
- 2 φλ. τσαγιού διάφορα κίτρινα τυριά, τριμμένα
- 6 φέτες ζαμπόν
- 1 φλ. τσαγιού μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λεπτές φέτες



ΚΟΝΙΜΑΤΙΑ

8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

5'

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΝΙΜΑΤΟΣ

20'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε όλα τα υλικά για τη ζύμη σε μπολ, εκτός από το αλεύρι. Λίγο λίγο προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με κουτάλι ή με το χέρι μέχρι να έχουμε μία ζύμη απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Σε ρηχό, ελαφρώς λαδωμένο, ταψάκι 34 ή 36 εκ. απλώνουμε τη ζύμη με τα δάχτυλα μέχρι να καλύψει όλο το ταψί. Σε μπολ ανακατεύουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες με το ελαιόλαδο, το

αλάτι και τη ρίγανη. Με κουτάλι απλώνουμε την κρύα σάλτσα στη ζύμη. Στρώνουμε το ζαμπόν στην πίτσα, πασπαλίζουμε με τα τυριά, απλώνουμε τα μανιτάρια και τέλος γαρνίρουμε με την πιπεριά. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 230°C στις αντιστάσεις, πάνω κάτω, στην τελευταία σχάρα, για 20' περίπου, μέχρι να ψηθεί η ζύμη και να λιώσουν τα τυριά.



Πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Μία πεντανόστιμη και πικάντικη σάλτσα που θα συνοδέψει τις πίτσες της αρεσκείας σας. Ετοιμάστε όλη τη δόση, χρησιμοποιήστε όση χρειάζεστε και φυλάξτε την υπόλοιπη για όταν τη χρειαστείτε ξανά.

ΥΛΙΚΑ

- 1/3 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.γλ. μπούκοβο
- 1/2 κ.γλ. πιπέρι καγέν
- 1 φλ. τσαγιού κόκκινο κρασί
- 2 κιλά αποφλοιωμένα πομοντόρια (ποικιλία ντομάτας πολύ εύγευστη με χοντρή σάρκα και λίγους σπόρους) φρέσκα ή κονσέρβα εμπορίου
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 κ.σ. φρέσκια ρίγανη
- 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- 1/3 φλ. τσαγιού φρέσκα φύλλα πλατύφυλλου βασιλικού
- 2 κ.γλ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. τριμμένη παρμεζάνα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΔΟΣΗ ΓΙΑ
8 ΠΙΤΣΕΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

5'

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΤΕΡΝΑΤΟΣ

45'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρόλα βαθιά και στενή ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το σκόρδο, το μπούκοβο και το πιπέρι καγέν. Τα σοτάρουμε ανακατεύοντας για 3'. Προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να βράσει για λίγα λεπτά μέχρι να μειωθούν τα υγρά στο μισό. Έπειτα με τα χέρια λιώνουμε τις ντομάτες πάνω από την κατσαρόλα (για να πέφτει μέσα ο χυμός τους), προσθέτουμε και τον πελτέ και τ' αφήνουμε να

πάρουν μια βράση. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε τα μυρωδικά και σιγοβράζουμε για 30'. Τέλος προσθέτουμε τη ζάχαρη, την παρμεζάνα και σιγοβράζουμε για επιπλέον 10', αλατοπιπερώνοντας προς το τέλος.

Σημείωση: Χρησιμοποιούμε τη σάλτσα απευθείας και την υπόλοιπη τη φυλάμε στο ψυγείο για 5 ημέρες ή αφού κρυώσει καλά τη μοιράζουμε σε σακουλάκια στην κατάψυξη. Διατηρείται 2 μήνες.

Βασική σάλτσα ντομάτας για πίτσα Σάλτσα με αποφλοιωμένες ντομάτες

Δύο εύκολες σάλτσες ντομάτας που θα χρησιμοποιήσετε σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κάθε συνταγής.



ΥΛΙΚΑ

- 1½ κιλό αποφλοιωμένες ντομάτες (κατά προτίμηση πομοντόρια)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 1/4 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1/2 φλ. τσαγιού πλατύφυλλο βασιλικό
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 κ.γλ. ρίγανη αποξηραμένη
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη βασική σάλτσα ντομάτας για πίτσα: Αφού αφαιρέσουμε τη φλούδα από τις ντομάτες, τις κόβουμε στη μέση και ζουλώντας αφαιρούμε τους σπόρους. Τις ψιλοκόβουμε. Τοποθετούμε όλα τα υλικά της σάλτσας σε βαθιά κατσαρόλα και τ' αφήνουμε να πάρουν βράση. Μόλις αρχίσουν να βράζουν τ' ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα πιέζοντας να λιώσουν οι ντομάτες. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 20', ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση προς το τέλος του βρασμού. Χρησιμοποιούμε την ποσότητα που χρειαζόμαστε και την υπόλοιπη τη διατηρούμε στο ψυγείο για 5 μέρες, αεροστεγώς

κλεισμένη ή τη μοιράζουμε σε μερίδες και τη διατηρούμε στην κατάψυξη για τρεις μήνες.

Για τη σάλτσα με αποφλοιωμένες ντομάτες: Πλένουμε καλά τις ντομάτες. Βράζουμε νερό σε βαθιά κατσαρόλα. Με τη μύτη κοφτερού μαχαίριου χαράζουμε σταυρωτά το πίσω μέρος της ντομάτας (μόνο τη φλούδα) και τις βυθίζουμε λίγες λίγες στο νερό που βράζει για 30". Τις μεταφέρουμε σε μπολ με κρύο νερό και παγάκια για να κοπεί ο βρασμός. Έπειτα, με το μαχαίρι τραβάμε τη φλούδα της ντομάτας όπως καθαρίζουμε την μπανάνα. Τη μαγειρεύουμε όπως απαιτεί η κάθε συνταγή.

Βασική ζύμη για πίτσα

Ετοιμάστε τη ζύμη που σας δίνω και φυλάξτε τη στην κατάψυξη. Έτσι θα την έχετε έτοιμη όποια στιγμή θελήσετε να φτιάξετε την αγαπημένη σας πίτσα.

ΥΛΙΚΑ

- 500 γραμμ. περίπου αλεύρι δυνατό (αλεύρι σταρένιο για ψωμί)
- 350 ml χλιαρό νερό
- 1 φακελάκι ξηρή μαγιά (8 γραμμ.)
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1½ κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. αποξηραμένα βότανα (ρίγανη, βασιλικό, θυμάρι) προαιρετικά



ΔΟΣΗ ΓΙΑ
2 ΠΙΤΣΕΣ
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ
15'
ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ
1 ΩΡΑ ΠΕΡΙΠΟΥ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μπολ ανάδευσης βάζουμε το χλιαρό νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο (και τα βότανα προαιρετικά). Ανακατεύουμε να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε 5'-10' να αφρίσει η επιφάνεια, δείγμα ότι ενεργοποιήθηκε η μαγιά. Λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι ανακατεύοντας με κουτάλι. Όταν η ζύμη αρχίσει να μαζεύει με την προσθήκη του αλευριού, τη μαζεύουμε σε μπάλα με το χέρι. Την αδειάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη ζυμώνουμε για 5'-10' με δυνατές κινήσεις με τις άκρες των δαχτύλων. Η ζύμη πρέπει να είναι απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Λαδώνουμε ελαφρά ένα βαθύ μπολ και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Σκεπάζουμε με νωπή πε-

τσέτα ή μεμβράνη και την αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου μία ώρα σε ζεστό μέρος. Αφού ανέβει η ζύμη, τη χωρίζουμε σε 2 κομμάτια. Φτιάχνουμε 2 πίτσες με διάμετρο 30-35 εκ. η καθεμία. Ανοίγουμε το κάθε κομμάτι ζύμης είτε με τις άκρες των δαχτύλων πιέζοντας με κυκλικές κινήσεις σε αλευρωμένη επιφάνεια, είτε με πλάστη αν θέλουμε να γίνει πιο λεπτή και πιο τραγανή. Πασπαλίζοντας το ταψάκι με λίγο καλαμποκάλευρο πετυχαίνουμε πιο τραγανή κρούστα στο κάτω μέρος της πίτσας. Διατηρείται στο ψυγείο για τρεις μέρες καλυμμένη με μεμβράνη και δύο μήνες στην κατάψυξη.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ

